Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 154-3 (2005) (Arabic): MILK AND MILK PRODUCTS, Part 3: NATURAL CREAM POWDER

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٥٤–٣/ ٢٠٠٥

الالبان ومنتجاتها

الجزء الثالث :

القشدة الطبيعية المجففة (مسحوق القشدة)

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٥٤ ٣ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ" الالبان ومنتجاتها جــ٣ : القشدة الطبيعية المجففة (مسحوق القشدة) " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٢ ، متماثلة فنيا مع تعديل مـــع المواصفة الدولية كــودكـــس (١٩٩٩/٢٠٧) طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الالبان ومنتجاتها
الجزء الثالث
القشدة الطبيعية المجففة
(مسحوق القشدة)

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالالبان ومنتجاتها جـ ٣ : القشدة الطبيعية المجففة (مسحوق القشدة) وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هو المنتج اللبنى المتحصل عليه من تجفيف القشدة بأحدى الطرق المتعارف عليها .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خاليا من التزنخ.

٣/ ٢ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٣ يكون المنتج خاليا من أى دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٤ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٥ لاتقل نسبه دهن اللبن فى القشدة المجففة عن ٤٢٪.

٣/ ٦ لاتقل نسبة البروتين فى الجوامد الخالية من الدهن عن ٣٤٪ وزن/ وزن.

٣/ ٧ يجب ألا يحدث أى تغيير فى نسبة بروتين الشرش إلى الكازين عما فى اللبن المستخدم فى صناعة المنتج.

٣/ ٨ لاتزيد نسبة الرطوبة فى المنتج على ٥٪.

٣/ ٩ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٠ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١١ لاتزيد بكتريا مجموعة القولون على ١٠خلية/ جم.

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من بكتريا الاشيريشياكولاى.

٣/ ١٣ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ١٤ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٥ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية ".

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج طبيعيا فى صفاته من حيث المظهر والطعم والرائحة.

٤/ ٢ يجوز تعديل محتوى الدهن أو البروتين أو كليهما ليتطابق مع متطلبات التركيب الوارد بهذه المواصفة عن طريق الإضافة و/ أو نزع المكونات اللبنية بطريقة لاتؤدى إلى تغيير نسبة بروتين الشرش إلى الكازين فى اللبن المعدل.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصة ولاتؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ان لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ تتم تعبئة المنتج تحت ظروف تضمن عدم تلوثة.

٥/ ٣ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦" بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة "، على أن يوضح باللغة العربية على العبوة البيانات الآتية ويجوز كتابتها بلغات أخرى إلى جانب اللغة العربية.

٥/ ٣/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

٥/ ٣/ ٢ اسم المنتج ونوعه.

٥/ ٣/ ٣ نسبة الدهن إلى المادة الجافة.

٥/ ٣/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافة.

٥/ ٣/ ٥ الوزن الصافى لمحتويات العبوة.

٥/ ٣/ ٦ تاريخ الإنتاج ومدة الصلاحية أو تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية.

٥/ ٣/ ٧ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشا واسم المستورد والمعبىء فى حالة الاستيراد.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية لا ختبار الالبان ومنتجاتها"

٧- المصطلحات الفنية

الكازين .... Casein

بروتين الشرش .... Whey Pratein

بكتريا اشريشيا كولاى .... *E. Coli*

٨- المراجع

- Codex stan 207-1999
- Codex standard for milk powders and cream powder
- Codex Almentarius Valume 12

الجهات التى أشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

معامل وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

المركز القومى للبحوث.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة.
كلية الزراعة – جامعة الازهر.
معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.
شركة مصر للالبان.
شركة جهينه.
شركة نستلة.
الهيئة العامة للتصنيع.

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الالبان ومنتجاتها

الجزء الثالث :القشدة الطبيعية المجففة

ملحق (أ)

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	Codex stan 207-1999			
١	المجال تختص هذه المواصفة بالالبان المجففة والقشدة المجففة المعدة للاستهلاك المباشر أو لأى معاملات تصنيعية أخرى		المجال تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالقشدة المجففة (مسحوق القشدة) وطرق الفحص والاختبار	تتضمن المواصفة المصرية القشدة المجففة فقط وتوجد مواصفة مستقلة للالبان المجففة ٠

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات العلاجية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 154-3/ 2005

MILK AND MILK PRODUCTS

Part : 3

NATURAL CREAM POWDER

ICS : 67. 100. 99

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality